

Salle à manger Le Godefroy

Ma brigade et moi prenons un soin minutieux pour vous réaliser des plats avec des produits québécois choisis le plus près de nous, aux tendances et aux saveurs actuelles. Que cette expérience gastronomique soit dans vos meilleurs souvenirs.

Stéphane Hubert, chef exécutif

Bon appétit!

Formule table d'hôte – 4 services

Ajoutez **20.** au prix du plat principal pour une table d'hôte 4 services incluant l'entrée, la pause, le plat principal, le dessert et le café.

Formule table d'hôte – 3 services

Ajoutez **13.** au prix du plat principal pour une table d'hôte 3 services incluant le potage ou le granité, le plat principal, le dessert et le café.



Végétarien

Repérez ce logo pour des suggestions de plats végétariens. Ils peuvent également être servis **végétaliens** en omettant certains aliments.



Certifié Terroir & Saveurs

Le plus grand réseau à travers le Québec pour la mise en valeur des produits régionaux et du terroir québécois.



Membre des Aliments du Québec au menu

Un programme de reconnaissance pour valoriser les Aliments du Québec et privilégier l'achat de produits d'une fraîcheur incomparable.



Restrictions alimentaires

Pour toutes restrictions, intolérances ou allergies alimentaires, notre équipe formée saura vous réaliser un repas approprié à votre santé. Nous vous invitons à nous en faire part dès la prise de commande.

Vos tout-petits sont importants pour nous et méritent toute notre attention.
Demandez notre menu spécialement conçu pour eux.

Entrée

Froide

Panaché de fines laitues

copeaux de Ste-Nitouche, petits fruits et noix de cajou, vinaigrette à l'érable acidulée au vinaigre de framboise | **9.**

Saint-Justin, Eau minérale naturelle gazéifiée, Maskinongé – Québec (355 ml – 3.)

Carpaccio de bœuf du Québec

cheddar fort, câpres et jeunes pousses à l'huile de truffe | **11.**

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2014, Mission Hill – C.B. (150 ml – 9.)

Tapas du terroir

(Canard fumé – Saumon fumé – Cheddar fort) | **11.** | **19.** (pour deux)

Ontario, V.Q.A., Soaring, Riesling & Moscato, 2013, EastDell – Ontario (150 ml – 8.)

Saumon de notre fumoir

radis melon d'eau et jeunes pousses, pesto d'asperges vertes | **12.**

Cuvée du Sommelier, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford – Québec (150 ml – 7.)

Tartare de truite

yogourt grec, câpres, moutarde et basilic, surmontés de micro-pousses | **14.**

California, Chardonnay, 2014, R.H. Phillips – États-Unis (150 ml – 8.)

Chaude

Cheddar fort en chapelure panko

servi tiède, betteraves, roquette et noix, vinaigrette à l'érable et Dijon | **12.**

California, Chardonnay, 2015, R.H. Phillips – États-Unis (150 ml – 8.)

Samosa aux légumes

canneberges caramélisées à l'érable, cidre de cassis, piment niora, fromage de chèvre et pistaches | **12.**

Rosé, 2016, Coteau de Karisse – Centre-du-Québec (150 ml – 7.)

Feuilleté de noix de ris de veau

portobello et poireaux frits, sauce porto | **15.**

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2014, Mission Hill – C.B. (150 ml – 9.)

Crevettes grillées

champignons et chair de homard, sauce whisky | **20.** (Suppl. de 6.)

California, Chardonnay, 2014, R.H. Phillips – États-Unis (150 ml – 8.)

Foie gras de canard poêlé

ravioli farcis aux champignons, shiitakes poêlés et poireaux frits, jus de veau réduit au cognac | **24.** (Suppl. de 10.)

Vin de glace, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford – Québec (50 ml – 13.)

Pause

Granité maison

à la saveur du jour | **3.**

Marmite fumante

selon l'inspiration du moment | **4.95**

Plat principal

Pâtes du chef

Gnocchi frits

aux champignons et pacanes torréfiées au concassé de tomates | **22.**

California, Chardonnay, 2015, R.H. Phillips – États-Unis (150 ml – 8.)

Ravioli farcis aux champignons

tomates séchées et poireaux, sauce crémeuse à l'Espelette | **22.**

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2014, Mission Hill – C.B. (150 ml – 9.)

Poisson et fruits de mer

Roulé de filet de truite cuit vapeur

poêlée de julienne de légumes, beurre nantais à la ciboulette | **25.**

Ontario, V.Q.A., Soaring, Riesling & Moscato, 2013, EastDell – Ontario (150 ml – 8.)

Tartare de truite

servie avec frites et mesclun | **22.**

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2014, Jackson-Triggs – Ontario (150 ml – 9.)

Trilogie de fruits de mer à la fleur d'ail

3 crevettes, 3 pétoncles, 3 langoustines | **50. (Suppl. de 15. en forfait)**

California, Chardonnay, 2014, R.H. Phillips – États-Unis (150 ml – 8.)

Création du chef

Chili végétarien

haricots rouges, légumes à la fleur d'ail et cari | **22.**

Niagara Peninsula, V.Q.A., Meritage, 2014, Inniskillin – Ontario (150 ml – 9.)

Inspiration de la soirée

selon sa créativité | **33.**

Sélection d'un verre de vin par notre sommelier (150 ml – \$)

Plat principal

Volaille

Poitrine de poulet

marinée au pesto et citron,
légumes rôtis, sauce Dijon et miel | **25.**

Niagara Peninsula, V.Q.A., Meritage, 2014, Inniskillin – Ontario (150 ml – 9.)

Magret de canard poêlé

croustillant à la fleur de sel, canneberges et pommes
caramélisées au cidre de glace, sauce porto et érable | **30.**

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2014, Misson Hill – CB (150 ml – 10.)

Porc – Viande rouge

Rôtissons de filet de porc Nagano

chutney d'ananas aux poivrons rouges et cari,
jus de veau acidulé au xérès | **26.**

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2014, Misson Hill – CB (150 ml – 10.)

Entrecôte de bœuf grillé

sauce ail rôti et romarin | **39.**

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2014, Misson Hill – CB (150 ml – 10.)

Filet mignon AAA grillé

variété de champignons poêlés,
sauce au poivre Java et whisky | **44. (Suppl. de 10. en forfait)**

California, Petite Sirah, Pennywise, 2012, The Other Guys – États-Unis (150 ml – 11.)

Terre et mer

Filet mignon AAA et
3 crevettes poêlées à la fleur d'ail | **54. (Suppl. de 19. en forfait)**

Niagara Peninsula, V.Q.A., Meritage, 2014, Inniskillin – Ontario (150 ml – 9.)

À-côté

Crevettes (2) poêlées à la fleur d'ail | **8.**

Pétoncles (2) poêlés à la fleur d'ail | **12.**

Champignons et poireaux flambés au cognac | **7.**

Foie gras de canard (12 g) style torchon | **5.**